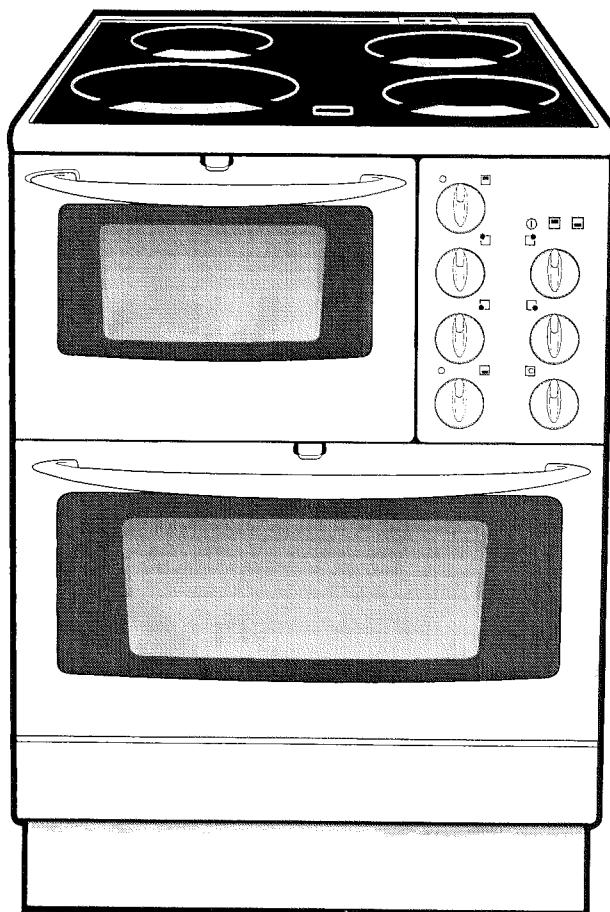


 Electrolux

Spis

EK 6170
EK 7170





Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med \triangle , så att du inte i onödan skadar dig själv, andra eller spisen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas vid onormal belastning.

Barn

Kontrollera barnsäkerheten:

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat samt luckspårrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma, samt behåller varmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningssförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget. Kontakta service för reparation.

Lägg inte papper, plast o.d. på glaskeramikhallen. En av misstag påsatt värmeson kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältnings av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.

KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botton, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhallen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugnar ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Ta genast bort överkok från den heta hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträcker (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantörernas godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

Säkerhet	2
-----------------	---

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med spisen:

Spisen	4
Glaskeramikhallen	5
Ugnarna	5
Förvaringslådan	5
Säkerhetsutrustningen	6
Tillbehören	6

Före första användning:

Rengör tillbehören	7
Bränn av ugnarna	7

Så här använder du:

Glaskeramikhallen	8
Luckspärren	9
Ugnarna (inkl. auto-snabbstart)	9

Så här sköter och rengör du:

Emaljen	13
Glaskeramikhallen	13
Ugnarna	13
Lamporna	14

Service	15
----------------	----

Råd och tips vid

Praktiska problem	19
Tekniska problem	20

Tabell för

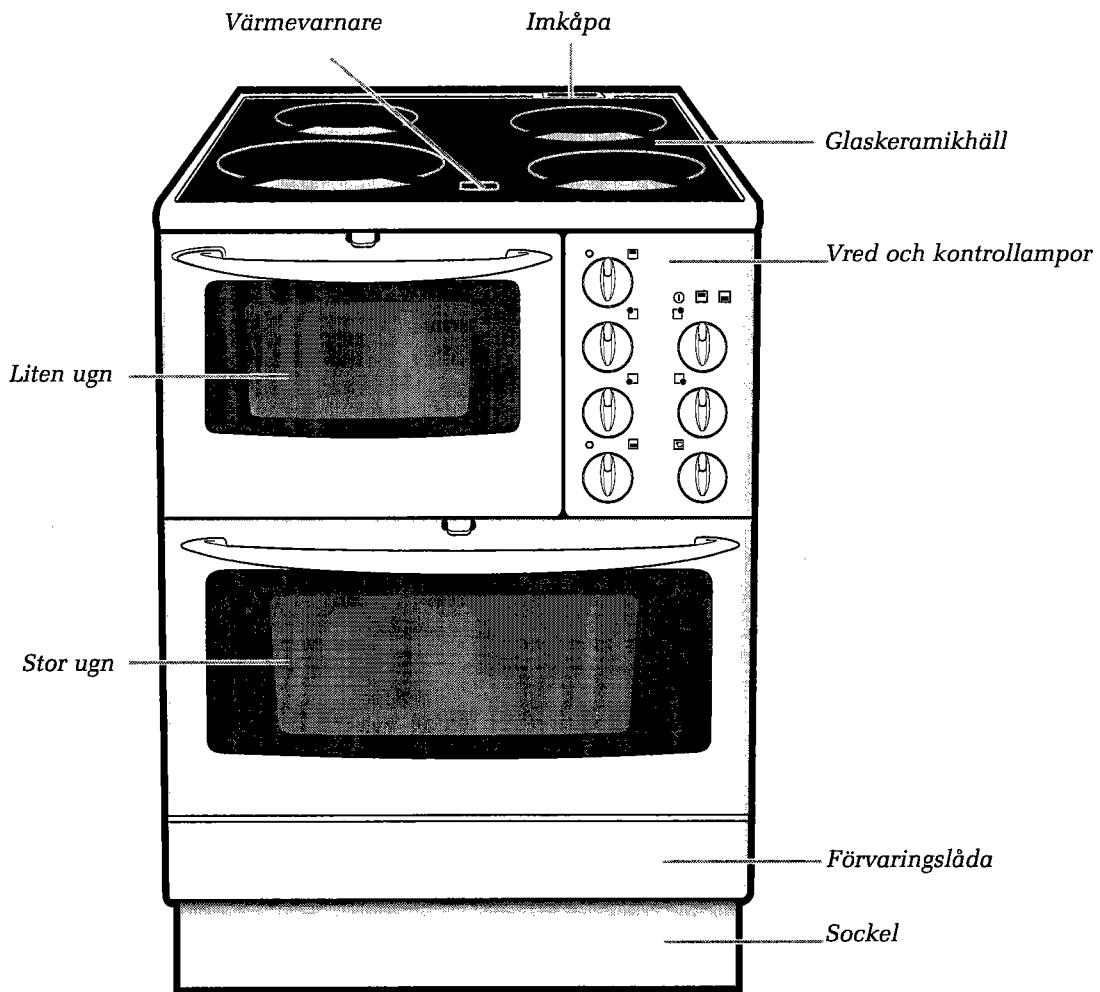
Bakning	21
Grill & Matlagning	22

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning	15
Tekniska uppgifter	16
Installation	16
Elektrisk anslutning	18

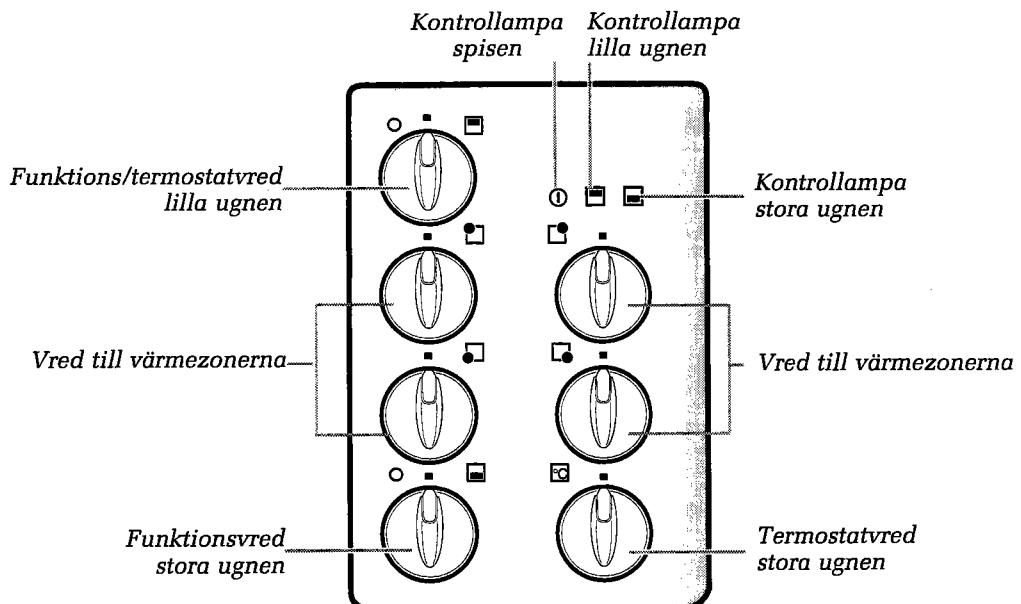
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul bak till för att underlätta för flyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

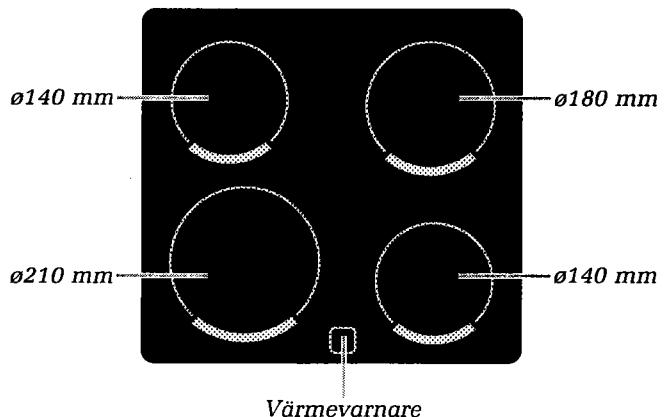
Vreden och kontrolllamporna



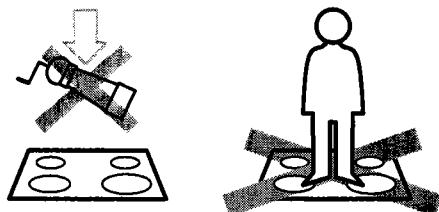
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slökknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning.



Ugnarna

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

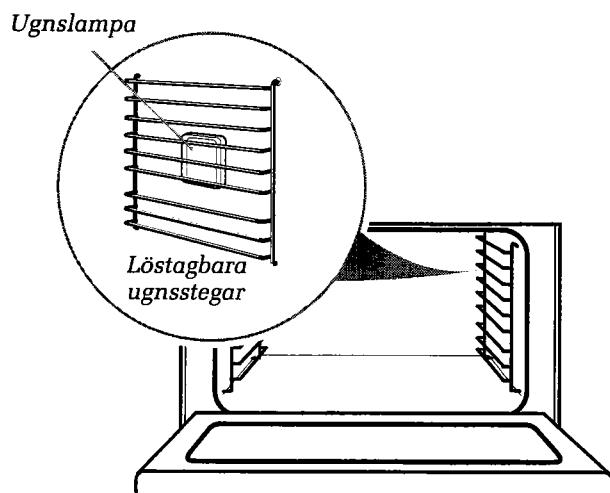
I stora ugnen

- belysning
- över/undervärme
- överbärme
- undervärme
- grill
- snabbstart.

I lilla ugnen

- belysning
- över/undervärme med automatisk snabbstart
- färgsättning.

Ugnarna har slät emalj. Ugnslackan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfron-ten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".



Antalet falser (nivåer på stegarna) är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen.

Förvaringslådan

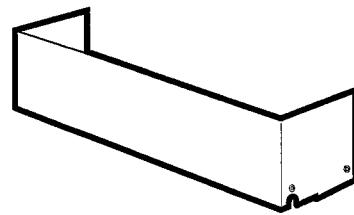
Under stora ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Du öppnar lådan genom att ta tag i dess undre kant, mitt på, och lyfta en aning uppåt. Dra sedan ut lådan, som har en spärr i bakre kan-ten och därfor inte kan dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

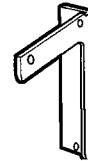
Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- tippskyddet och kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat
- luckspärrarna är i funktion.

Kastrullskyddet monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



Tippskyddet ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslacka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



Luckspärren gör det svårare för barn att öppna ugnslackan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 9).

Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpannor
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer, art. nr 300 13 90-09
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhallen
- kontrolllampor, art. nr 305 00 99-01
- **Extra tillbehör:**
kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
 - art. nr 305 00 00-21, för 60 cm bred spis
 - art. nr 305 00 00-22, för 70 cm bred spis
- sockeldekor

Före första användning:

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

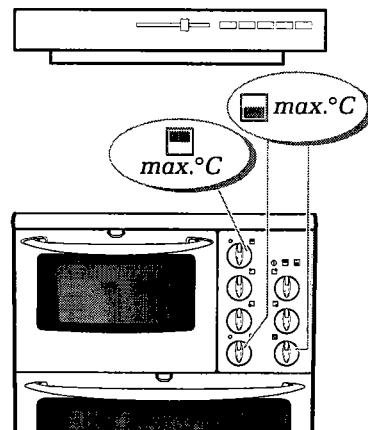
Bränn av ugnarna



Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

Ugnsluckorna ska vara stängda. Bränn av **en** ugn i taget:

1. Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Så här använder du:

Glaskeramikhällen

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.



Lämna aldrig frityrkokning, smältnings av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. Kväv elden med lock, använd aldrig vatten.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En varm värmeson, kan få papperet/-plasten att brinna/smälta.

Du måste **genast**, när hällen är **het**, med rakbladsskrapan ta bort socker, överkok med högt sockerinnehåll, t.ex. marmelad, smält plast och aluminiumfolie för att inte skada hällen.

Värmezonerna styrs med vred märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Så snart du vrider på ett vred lyser spisens röda kontrollampa.

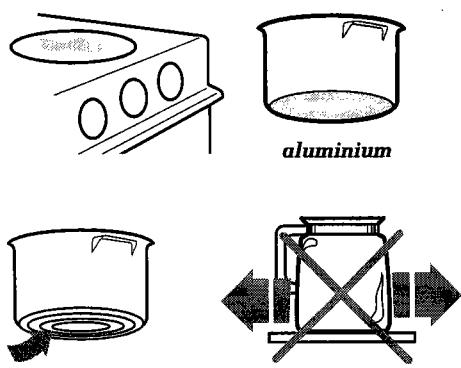
Se till att kastrullens/stekpannans botten och hällen är torr och ren när du sätter kärllet på en värmeson. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmesonen du valt. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen. Glöm inte att stänga av spisen!

Använd aldrig hällen som förvarings- eller avlastningsplats.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är vikt att tänka på:

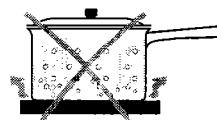
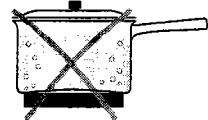
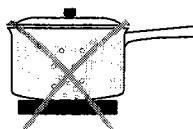
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmceledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljer spisen.
- Kastruller och kanner i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.
- Undvik att använda lackerade kastruller. Lackflagor kan lossna och bränna fast på hällen.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens/stekpannans plana del av botten vara

- minst lika stor som zonen. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på hällen.
- finmönstrad
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.

Materialet i kastruller och stekpannor har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.

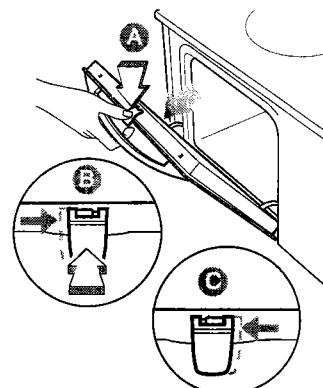


Luckspärren

Tryck ner spärren (**A**) när du ska *öppna* luckan-/lådan.

Du kan sätta spärren i och ur funktion efter behov. Men kontrollera först att ugnen inte är varm. Sätt spärren *ur funktion* (**B**) så här: Tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.

Sätt spärren *i funktion* (**C**) så här: För spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



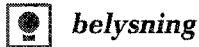
Ugnarna

 Lägg aldrig aluminiumfolie, plåt eller långpanna direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmens kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

I våra tabeller hittar du förslag på plåtplacering och ugnstemperatur. Vid temperaturväxling och/eller ojämн placering av bakverk på plåten finns en viss risk att den slår sig. Det gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.

I den *lilla* ugnen kan du använda:



belysning

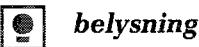
över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade, med automatisk snabbstart. Det tar ca fyra minuter att värma upp ugnen till 200°C.

Ugnen har **automatisk snabbstart**. Ugnens kontrollampa blinkar så länge snabbstarten är inkopplad och släcknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Om du **inte** vill ha automatisk snabbstart vrid sedan fram termostatvredet tills kontrollampan börjar blinka. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur. Kontrollampan lyser med ett fast sken och släcknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

färgsättning av varma rätter, färgsättnings-element inkopplat. Ingen snabbstarts-funktion. Kontrollampan lyser tills termostaten bryter första gången. Därefter tänds och släcks lampan när termostaten slår till och från.

I den *stora* ugnen kan du använda:



belysning

över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

övervärme, takelement inkopplatt

undervärme, bottenelement inkopplat

grill, grillelement inkopplat

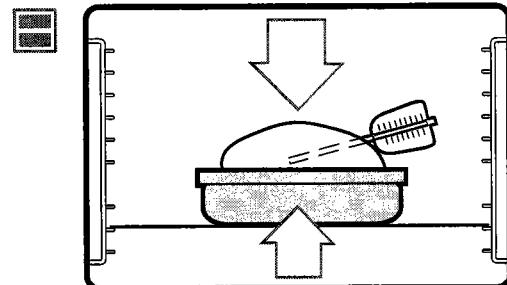
snabbstart, grill- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

För samtliga funktioner gäller att kontrollampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur släcknar lampan (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Användning av stektermometer

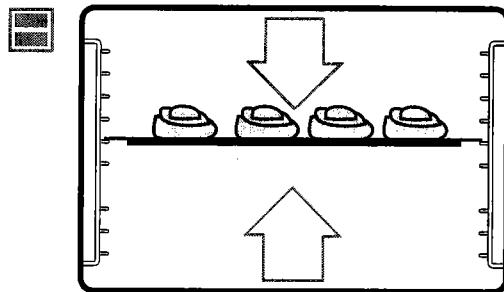
För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



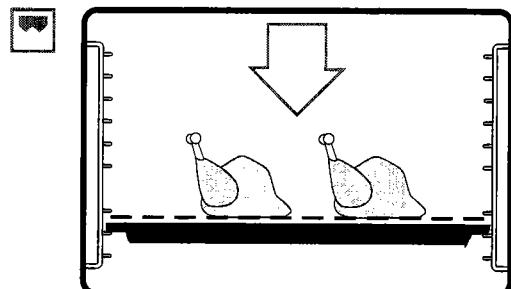
Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men det tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

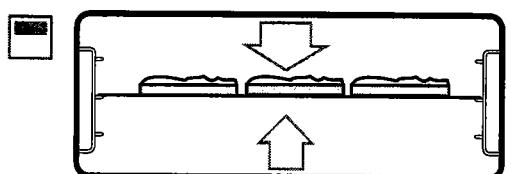


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffr, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Färgsättning

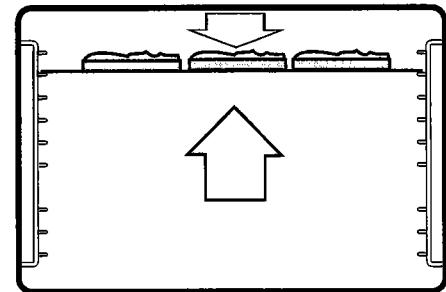
Ställ lilla ugnens funktionsvred på och termostatvredet på önskad temperatur. Sätt in rätten efter 3–5 minuter. Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av "låga" maträcker, t.ex. varma smörgåsar och gratänger.

Snabbstart

Ställ funktionsvredet på **S** och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrolllampan släcknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av "låga" maträster t.ex. varma smörgåsar och gratänger. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur och sätt in rätten efter 3–5 minuter.

S



Så här sköter och rengör du:

Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tipp-skyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

Emaljen

Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel som kan skada emaljen.



Glaskeramikhällen



Ta genast bort överkok med rakbladsskrapan från den **heta** hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträcker (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

En smutsig häll försämrar värmeförlorningen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen efter användning med en fuktig trasa. Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsgreningsmedel o.d. på glaskeramikhällen. Gör så här vid överkok eller om den är smutsig:

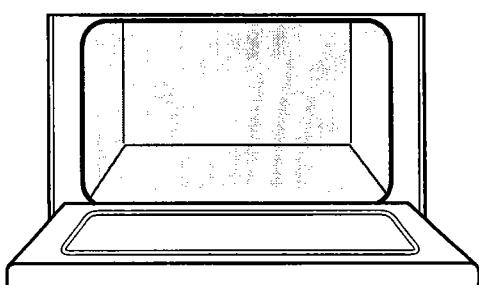
1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevernaren släcks. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnida rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast nära hällen när den värms upp nästa gång, och torka torrt. Om hällen är torr när den värms upp slipper du regnbågsliknande fläckar.



Ugnarna

Torka ur efter användning med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om de är mycket smutsiga:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

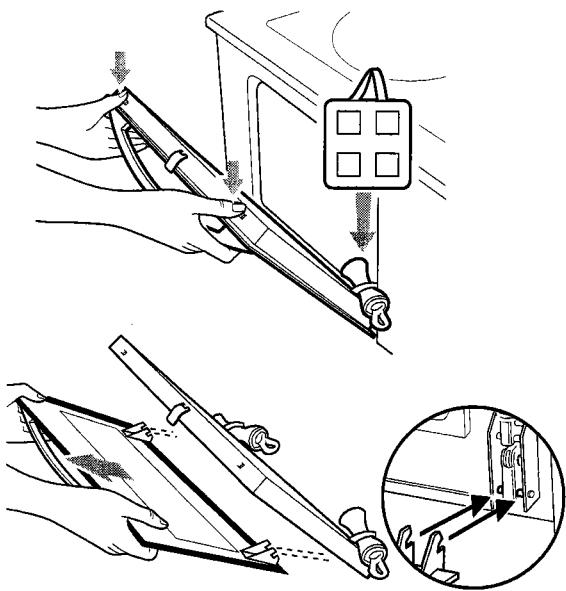


Ugnsluckan

Emaljen rengör du med en trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset, om det är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.

Rengöring mellan glasen

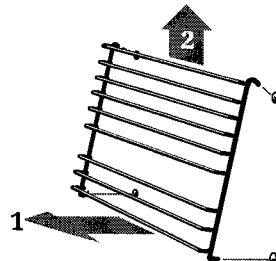
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera t.ex. hoprullade grytlappar mellan gångjärnen (se bild). De hindrar luckan från att slå igen. Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck in de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring hakar du åter fast fronten på den lilla "pinnen" (se bild). Se till att den sitter säkert fasthakad på de båda pinnarna.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvål-ull.

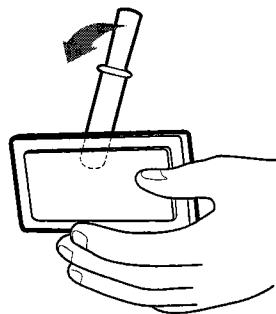
Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.



Lamporna

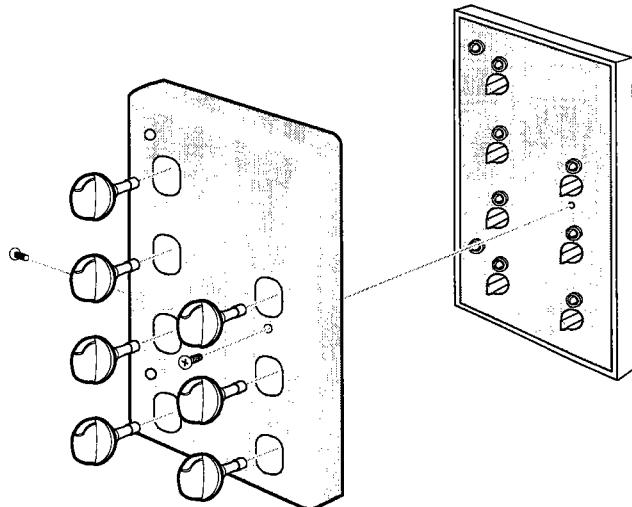
Byte av ugnslampa

1. **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Lossa och ta bort ugnsstegen.
3. Lossa skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbottnen.
4. Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
5. Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



Byte av kontrolllampa

1. Kontrollera att ugnen inte är varm. **Nollställ alla vred.** Ta bort samtliga vred. Med t.ex. en smörkniv mellan vred och panel går det lättare. Tänk redan nu på att rätt vred ska tillbaka på rätt plats, så håll ordning på dem.
2. Öppna lilla ugnslackan. Skruva ur de två skruvarna, på panelens vänstra sida och bakom vredet till den bakre högra zonen, med hjälp av en kryssmejsel. Dra försiktigt ut vredpanelen och ta bort den.
3. Ta tag om reflektorn (den vita kragen) och dra utåt så följer lampan med.
4. Tryck i en ny lampa i spåret. Lamptyp: Kontrolllampa 12V wedgetyp (w 2x4, 6d), 1W.
5. Montera panelen och skruva i de 2 skruvarna. Sätt sedan tillbaka vreden.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Service



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren.

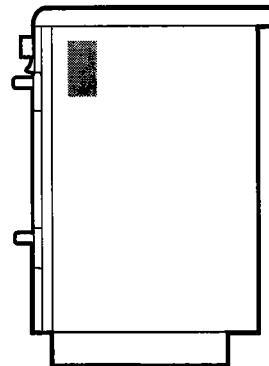
Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 19 och 20. Om du trots allt behöver hjälp eller reservdelar kontakta AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell

Prod. nr

Ser. nr



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 89/336/EEG.

EK 6170 EK 7170

MÄTT (mm)

bredd	597	697
höjd, vid leverans	900	850
djup	595	595

VOLYM (liter)

stor ugn	48	55
liten ugn	19	19

TOTAL EFFEKT (W)

400 V– spis	12 811	12 811
-------------	--------	--------

VÄRMEZONERNA

VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	140	1 200
bakre högra	180	1 800
främre vänstra	210	2 300
främre högra	140	1 200

LAMPOR

Kontrolllampa av 12 V wedgetyp (w2x4, 6 d) 1 W
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 25W och 300°C,

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Tippskyddet ska vara monterat.

Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

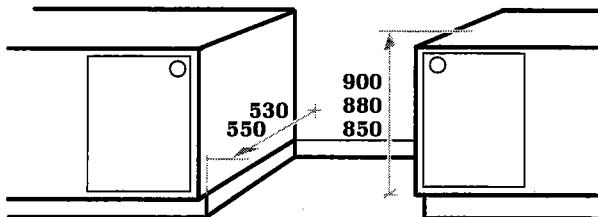


Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflytning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelnas framkant (se bild). Spisen kan även installeras intill en vägg alternativt ett högskåp.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nästa sida).



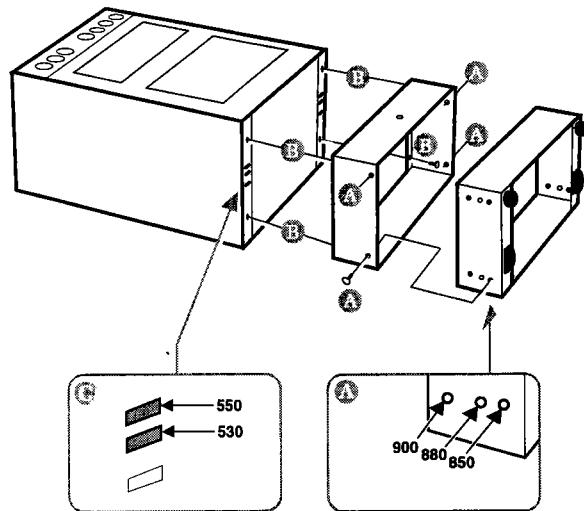
Ändring av sockelhöjd och -djup

Om du vill ändra båda mätten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.



530 mm är minsta sockeldjup för spisen.
Ett mindre sockeldjup kan medföra att
spisen tippar vid tung belastning på luckan.

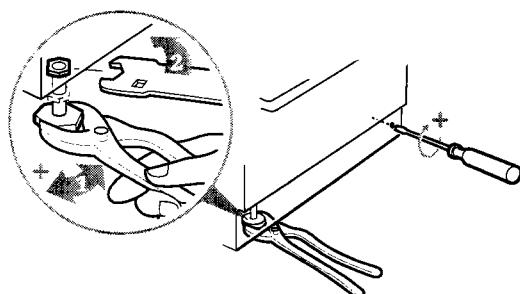
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. Obs! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild C). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna. När spisen står plant ”läser” du de fötterna med muttern, skruva moturs. Använd den medföljande nyckeln.



Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet



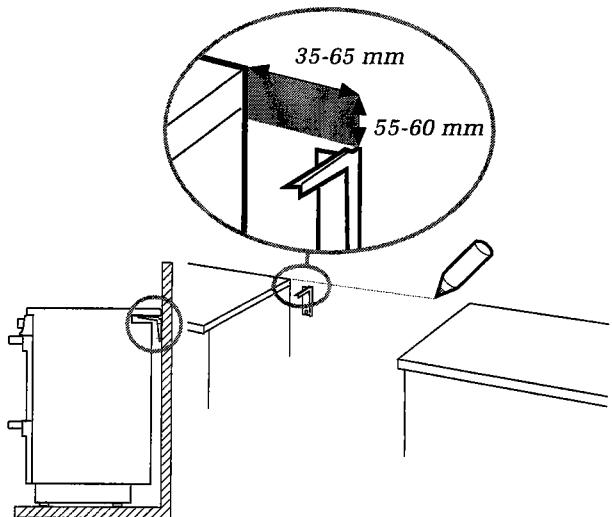
Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

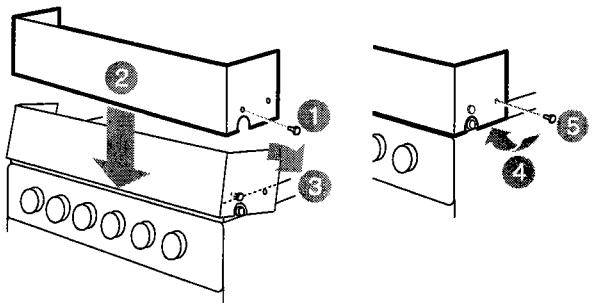
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



Elektrisk anslutning



Ingrep i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

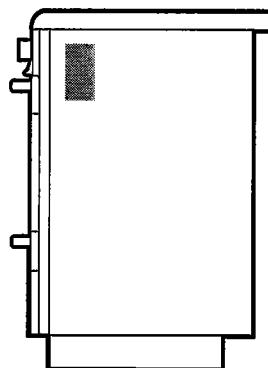
Spanning

3 fas

Säkring

3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Råd och tips vid praktiska problem

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsningsperiod efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50°C.</p>
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka.	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.</p> <p>För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärmning, motsatt effekt vid för låg placering.</p> <p>Snabbstarten är inkopplad.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.</p>
Bakverk/maträtter blir ljusa.	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt ev. till mörkare formar.</p>

Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta service.

Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 9).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna. Vredet felinställt.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeleddningsförmåga än t.ex. aluminium. Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugns-/kontrollampen lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 14/15).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant (se s. 13).

Bakning



	°C █	Placering █	Placering █	Tid minuter
Bondbröd	225	N	N	30– 35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	–	8– 12
Hålkakor	200–225	M	M	10– 15
Kuvertbröd	225–250	M	–	8– 10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	N	30– 40
Limpor, tunga	175–200	N	N	50– 60
Längder/kransar	200–225	N	N	15– 20
Maränger	100–125	M	–	40– 50
Muffins	225	M	N/M	10– 12
Mördegskakor	175–200	M	–	5– 10
Pepparkakor	175	M	–	5– 7
Rulltårta	225–250	M	–	5– 7
Scones	225–250	M	M	8– 10
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35– 45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	Galler på botten	50– 60
Tårtbotten	175–200	N	N	30– 40

█ **Stora** ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).

M = Mitten av ugnen (fals 3–4).

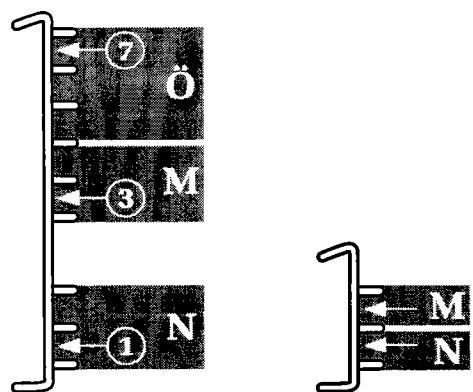
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).

█ **Lilla** ugnen har två falser:

M = Mitten av ugnen (fals 2).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1).

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



Grill & Matlagning

	°C		Placering		Tid minuter	Kött °C
			■	□		
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	—	5– 7	
Bogbladsstek	175		N	N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	—	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	N		55–60
Fisk						
– kokning	200		N	N		
– kokning i eget spad	100		N	N		
– stekning	200–225		N	N		
Fläskkarré	175		N	N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	—	12– 15	
Fläskpannkaka	225		M	N		
Gratänger	225		N/M	N/M		
Grillkorv		275	Ö	—	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	—	8– 10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	—	15– 20	
Kyckling *	175		N/M	N		
Kyckling, halvor *		200–225	N	—	40– 50	
Köttbullar i långpanna	225		M	N/M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	N		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	—	8– 10	
Omeletter	200–225		M	N		
Piroger	225		M	N/M		
Pizza	250		M	M		
Potatis, bakad	225		M	N/M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	N		
Revbensspjäll *	175	200–225	N	N		
Rostbiff	125		N	N		55–60
Skinka, färsk	175		N	N		70
Stek (nöt)	125		N	N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	N		70–75
Strömmingsflundra	225		M	N/M		
Suffléer	175–200		M	—		

* = Välj den lägre temperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.



ELECTROLUX AB
Konsumentkontakt
Lilla Essingen
105 45 Stockholm
Tel. 020-78 77 50